

CARACÓIS À ALGARVIA

de ANABELA DRAGO e JOSÉ DRAGO

Receita

Ingredientes:

2 l de caracóis
1 cabeça de alho grande
1 ramo pequeno de orégãos
1 malagueta pequena
sal
poejo (facultativo)
rama de alho (facultativo)



Preparação:

Apanhar os caracóis. Deixar os caracóis, durante uma semana, num saco de rede. Colocar os caracóis de molho em água durante duas horas. Escolher os caracóis um a um (evitar os estragados, os que têm “tampa”, etc.).

Colocar os caracóis numa panela com água fria e cozer em lume brando. Quando os caracóis começarem a sair, retirar a panela do lume. Mudar a água e levar ao lume outra vez. Quando a água estiver quente, acrescentam-se os temperos. Deixar ferver durante cerca de 4 minutos*. O molho deve ficar com sabor a sal (senão o caracol fica “doce”). Repousar, no mínimo uma hora, antes de servir.

* Os caracóis estão prontos quando, experimentando um dos maiores, este sair bem.

Bom apetite mediterrânico!